省エネルギー高効率給排気フード

HYPER-HOOD®

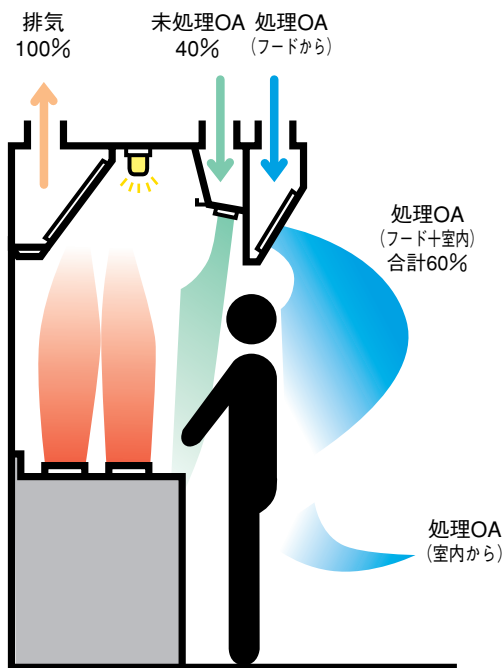
PAT.

ハイパーフード

空気の壁が作る、新しい厨房環境

HYPER-HOOD®

ハイパーフードとは

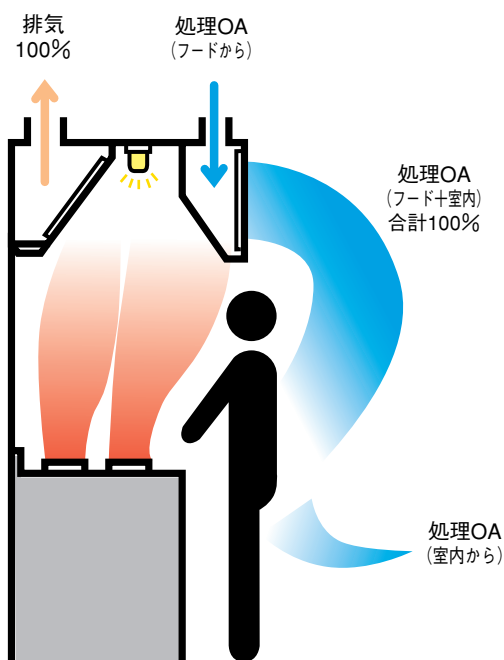
業務用厨房内で最大の問題である「温度環境の改善」と「経費(空調費用)の削減」。これら相反する問題を、高次元で解決する高機能性フードが“ハイパーフード”です。空調未処理OAを有効に活用するシステムは、困難な問題を同時に解決しました。 厨房内温度環境の改善を、より効果的に、より経済的に行なうために、ぜひ“ハイパーフード”をお選びください。

省エネルギー高効率給排気フード
ハイパーフード PAT.

●給気量の最大40%を未処理OAとすることによって、空調処理OA量を従来型システムより最大40%※削減できます。

※設置条件により、20〜40%の間で変動することがあります。

●冷暖房の熱源を小さくできますので、設備、スペース、運転経費など、さまざまなメリットが生まれてきます。

●未処理OAのエアーカーテン効果により、レンジからの排気や熱気を遮断・軽減します。

●特に、顔面・頭部などで高い遮熱効果が体感できるため、より快適な作業環境になります。

従来型給排気フード（水平吹き出し）

●フードからの給気はすべて空調処理OAです。

●処理OA量は排気量の100%となり、これに対応する空調設備が必要です。

●レンジの熱気はフードからの給気に誘引されて、室内にもれる傾向があります。

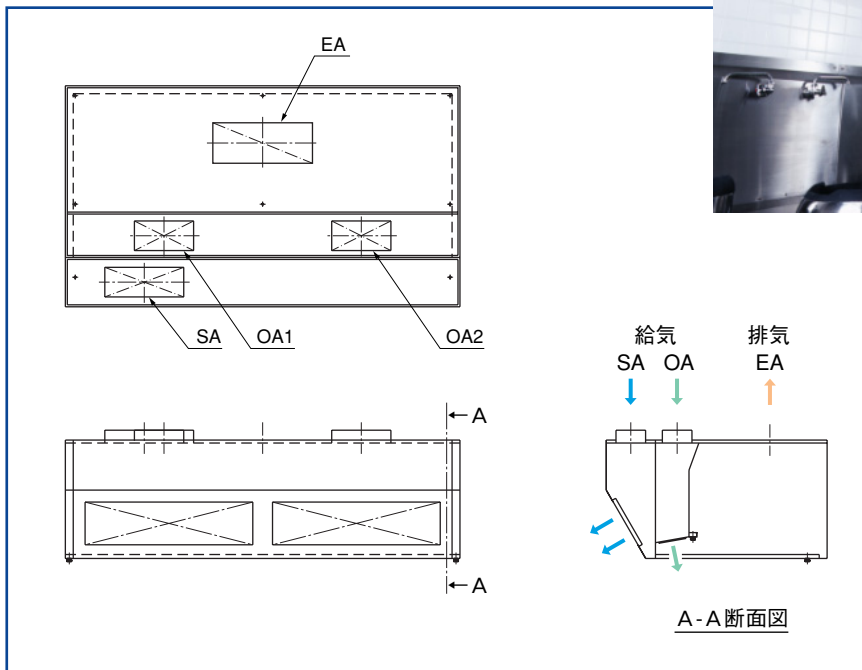
●顔面・頭部に近い上部の温度上昇が比較的顕著となる傾向があります。

HYPER HOOD®

新発想の高機能給気で、コストダウンと快適さを実現。

ホテル、レストランなど業務厨房の空調コスト削減と作業環境向上を両立させるクラコの「ハイパーフード」は、これからの厨房設計にかかせないユニークな新機構の商品です。

※写真はいずれも、大阪市内某高級ホテルに設置された「ハイパーフード」を撮影したものです。

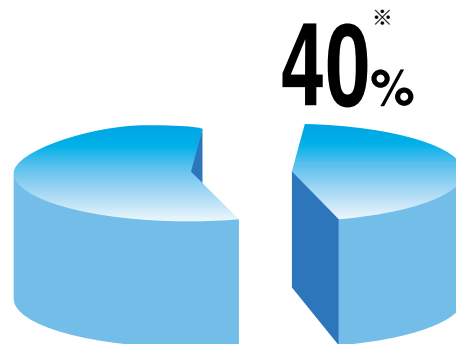
■ 材　質

SUS304　磨き　t=1.0
SUS430　磨き　t=1.0
SUS304　ヘアーライン　t=1.0

■ ダクト開口

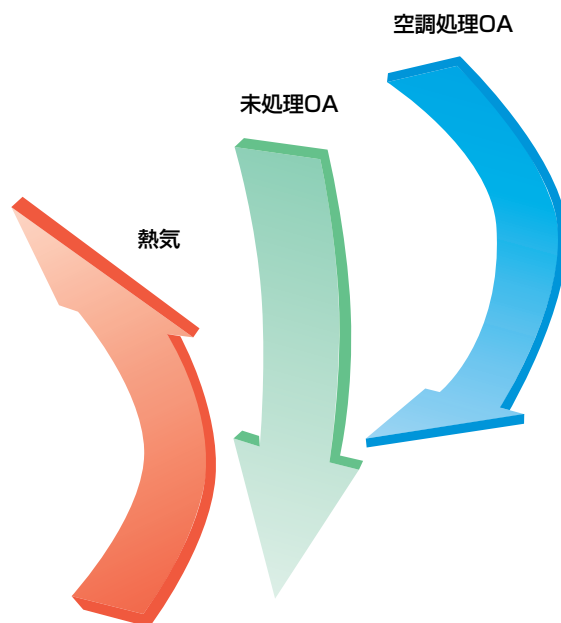
排気口	給気口
合フランジあり	合フランジあり
短管あり	TDCフランジあり
開口あり	短管あり
開口なし	

ハイパーフードの 特長と効果

●空調処理OA量を最大40%※削減できます。

ハイパーフードの給排気システムは、未処理OA(外気)を有効に利用することにより、レンジ前の温度環境を改善しながら、厨房内の空調処理OA量を従来型システムより最大40%削減します。 そのため、冷暖房などの空調設計を、より効果的に、より経済的に行なうことができます。
(5ページの「比較テスト」をご参照ください。)

※排気風量、フードの間口寸法、片給気、両給気(アイランド型)などの設置条件により、削減率は20〜40%の間で変動することがあります。

●レンジ前の温度環境を改善します。

ハイパーフードのエアーカーテン効果により、レンジからの排気や熱気を遮断・軽減します。特に、体感上もっとも暑さを感じる頭部・顔面などの前にエアーカーテンが形成されますので、涼感が増し、調理作業の負担も大幅に軽減されます。

比較テスト

※下記データは実験値で保証値ではありません。

●試験方法

鍋に水を入れて加熱沸騰させ、定常状態での室温を測定する。

ハイパーフード①：冷房負荷を従来型の約50%で運転した場合。

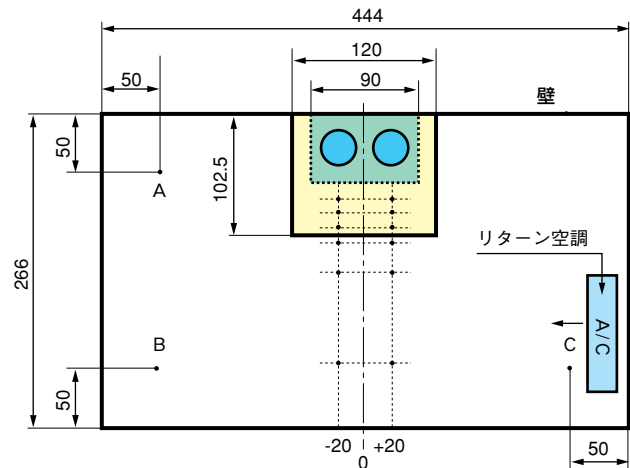
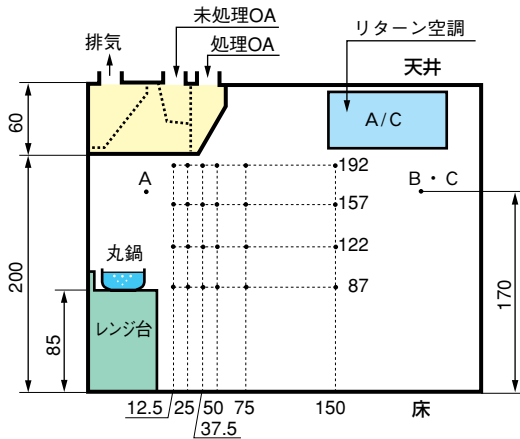
ハイパーフード②：室内リターン空調を追加し、冷房負荷合計が従来型の約90%で運転した場合。

●条件

（外気温度 30℃）

		ハイパーフード①	ハイパーフード②	従来型給排気フード
ガス機器		インプット 22.6±0.12 kW(19444±100kcal/h)（2口使用）		
排気風量		100% 840 m^3/h（40KQ）		
給気風量	フード (未処理OA)	40% 336 m^3/h (30℃)	40% 336 m^3/h (30℃)	―――
	フード (空調処理OA)	40% 336 m^3/h (16.2℃)	40% 336 m^3/h (17.3℃)	80% 672 m^3/h (17.3℃)
	ガラリ (未処理OA)	20% 168 m^3/h (30℃)		
冷房負荷		1.7 kW(1437kcal/h)(54%)	2.8 kW(2435kcal/h)(92%) [フード 1.5 / リターン空調(17℃) 1.3]	3.1 kW(2646kcal/h)(100%)

●計測ポイント

（単位：cm）

●テスト結果

■ハイパーフードのエアーカーテンは、室内に漏れていた熱気を効果的に遮断。 冷房負荷が従来型の約50%でも温度環境は従来型とほぼ同じレベルになっています。
（ハイパーフード①）

■効果的な空調設計が行なえ、厨房内温度環境を大幅に改善します。（ハイパーフード②）

■（従来型給排気フード）

2.室内温度

1.フード下・レンジ前雰囲気温度

床から192cmの位置

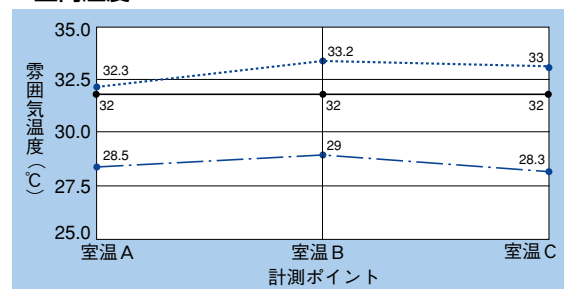
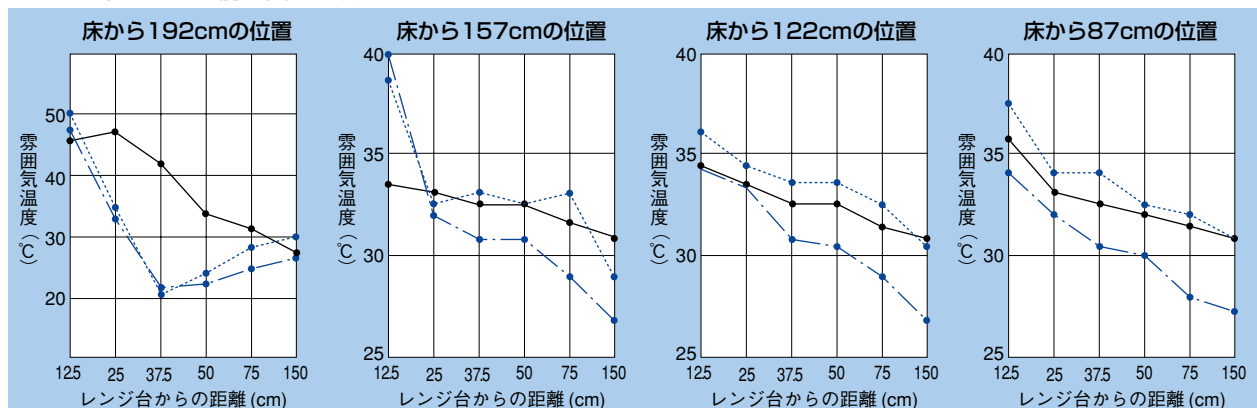
床から157cmの位置

床から122cmの位置

床から87cmの位置

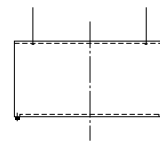
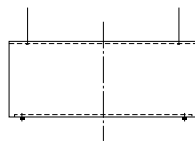
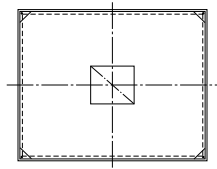
雰囲気温度（℃）

12.5 25 37.5 50 75 150

レンジ台からの距離 (cm)

その他のフード

ハイパーフード以外のフードにつきましても、お問い合わせ、ご用命ください。

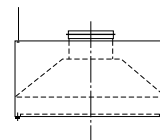
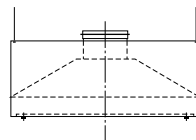
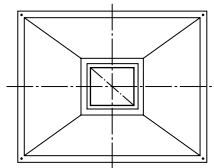
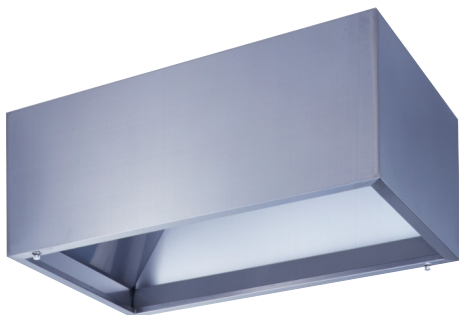
箱型フード

■ 材　質

SUS304　磨き　t=1.0
SUS430　磨き　t=1.0
SUS304　ヘアーライン　t=1.0

■ ダクト開口

短管あり
開口あり
開口なし

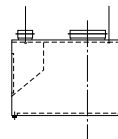
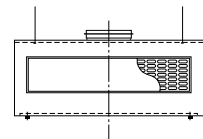
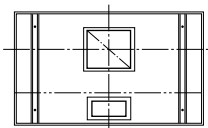
二重フード

■ 材　質

SUS304　磨き　t=1.0
SUS430　磨き　t=1.0
SUS304　ヘアーライン　t=1.0

■ ダクト開口

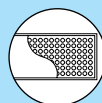
合フランジあり
短管あり
開口あり
開口なし

給排気型フード

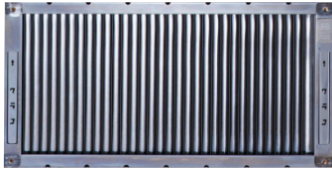
■ 材　質

SUS304　磨き　t=1.0
SUS430　磨き　t=1.0
SUS304　ヘアーライン　t=1.0

■ ダクト開口

合フランジあり
短管あり
開口あり
開口なし

■ 吹出口タイプ

円パンチング
(開口率30～50%)

VHレジスタ

関連商品

全ステンレス製

ダブルチェックLLタイプ（低静圧防災型厨房排気グリスフィルタ）

●驚異的な低静圧化 20Pa (2mmAq) の達成により、ファンモーターの小型化、運転経費の削減、低騒音化など、数々の効果を実現。
●フィルター・チェンバーはすべてステンレス製ですので、洗浄による破損および劣化の心配はありません。
●東京消防庁はじめ、国内各地の火災予防条例およびグリス除去装置に関する技術基準に適合しており、(社)日本厨房工業会の認定品です。

全ステンレス製

ハイガード（低静圧型厨房用防火風量調整ダンパー）

●従来型ダンパーより、外寸法は同一ながら開口面積を約1.2〜1.35倍大きくしました。（当社比）
●羽根形状の改良により大幅に静圧は低くなり、より経済的になりました。
●ダブルチェックLLタイプに内蔵できるため、ダンパー取り付けのスペースは必要ありません。
●ダンパー開閉と風量調整が容易にできます。

エアロギミック（業務厨房用スーパーベンチレーションシステム）

●グリス除去率93.8%で、ダクト内での油脂付着はほとんどなく、高い水準の人的・物的安全度を維持します。
●自動洗浄装置付で、洗浄用ボタンを押せばノズルから湯が噴出して機内を自動洗浄します。
●エアロギミックに火が入った場合、機内のセンサーが働いて自動的にダンパーが閉鎖し、ノズルから湯が噴射してダクト内への火炎伝送を防止する機構にも設定することができます。

フロスト
クリア

フードライト（60W、100W用白熱灯）

●お客様に料理をおいしく召し上がっていただくために、客室と同じライティングでの調理を可能にしました。
●耐熱、防湿型のフード内取付用なので、レンジでの調理が明るく作業できるようになります。
●小型角形でフード内に取り付けやすく、機能的なデザインで清掃も簡単です。

安全上の注意 警告	●関連法規に基づき、正しく施工して下さい。 ●ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使い下さい。 ●不当な改造や不適当な修理はしないで下さい。ケガや火災の原因となります。

このカタログの記載内容は平成21年6月現在のものです。

東　京　〒104-0031 東京都中央区京橋2丁目9番2号　第一ぬり彦ビル　TEL 03(3564)6621(代)　FAX 03(3564)6625
大　阪　〒541-0046 大阪市中央区平野町2丁目1番2号　沢の鶴ビル　TEL 06(6222)6711(代)　FAX 06(6222)6731
研究所　〒518-0033 三重県伊賀市大野木2126番地　TEL 0595(24)3221(代)　FAX 0595(24)3206

U2009.6